

assiette du jour



Mangez sain et équilibré !

Lundi 17 septembre 2018

Epaule de veau rôtie (CH), jus lié, risotto safrané, bettes à tondre étuvées

Mardi 18 septembre 2018

Ragoût de cuisse de lapin à la tomate séchée et safran (HU), polenta bramata, radis bière en bâtonnets étuvés

Mercredi 19 septembre 2018

Boutefas poché (CH), moutarde, gratin de pommes de terre et courge

Jeudi 20 septembre 2018

Civet de cerf à la crème de cassis (NZ), nouilletes au beurre, choux de Bruxelles

Vendredi 21 septembre 2018

Filet de truite saumonée (FR), sauce hollandaise, pommes de terre nature, fenouil braisé

Samedi 22 septembre 2018

Hachis parmentier (CH), salade mêlée

Assiette du jour CHF 16.50

Dimanche 23 septembre 2018

Côtelettes d'agneau aux herbes provençales (AU),
pommes paillason, tomate au four

CHF 23.00

Servi uniquement en accompagnement d'un mets :

Potage CHF 2.00

Petite salade verte CHF 2.00

Changement de garniture :

Féculent CHF 1.00

Légumes CHF 2.00

Comme vous, nous aimons les sauces ! Toutefois, pour des raisons sanitaires, il nous est difficile de les confectionner de A à Z. Nous recourons donc à des fonds et bouillons précuisinés que nous embellissons, mais qui ne rentrent pas dans la définition du label Fait Maison

L'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

suggestions du marché



Faites-vous plaisir au gré de vos envies !

✓	Risotto au lait de coco et potimarron, wok de légumes à la coriandre	CHF	24.00
✓	Cassolette de chanterelles d'été à la crème fraîche, rösti*	CHF	23.00
	Feuilleté de perches meunières, gambas «Bio» et légumes sautés, beurre au soja	CHF	27.50
	Tartare de saumon aux citrons confits, guacamole, toasts et beurre	CHF	23.50

✓ *Mets végétarien*

Salade verte		CHF	4.50
Assiette de salades et crudités	Petite :	CHF	8.50
	Grande :	CHF	16.50

Au rythme de la chasse

°Civet de lièvre façon « grand-mère »	CHF	25.00
°Emincé minute de chevreuil au gin et baies de genièvre	CHF	27.00
°Médallions de filet mignon de cerf, sauce poivrade	CHF	28.50

**Ces mets sont servis avec spätzli dorés, chou rouge, pomme aux aïrelles, marrons et raisin chasselas*

Origine des viandes et poissons :

Bœuf, veau : Suisse / **Volaille :** Suisse, France / **Gibier :** Autriche, Uruguay

Poisson et crustacés : Suisse, Norvège, Vietnam

Cheval : Espagne, Argentine, Australie, Canada (peut avoir été produit(e) avec des hormones et/ou des antibiotiques et/ou d'autres substances antimicrobiennes comme stimulateurs de performances)

Déclaration des allergènes :

Sur demande le personnel de service peut oralement vous donner des informations sur les allergènes

L'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

spécialités



Essayez-les, vous en redemanderez !

Viandes et poissons

Filet de rumsteak café de Paris <i>(Viande rassie sur os de la boucherie artisanale Nardi à Cully)</i>	CHF	30.00
Filet de cheval beurre à l'ail	CHF	29.00
Emincé de poulet au curry rouge et lait de coco	CHF	21.00
Filets de perche meunière du « Lac de Neuchâtel », salade verte et sauce tartare <i>(mayonnaise*, cornichons, oignons, herbes)</i>	CHF	30.50

Nos plats sont accompagnés de légumes (sauf filets de perche) et à choix : Frites, pommes nature, nouillettes ou riz*

Potage <i>(servi en soupière)</i>	CHF	6.50
Portion de frites*	CHF	6.50
Portion de légumes	CHF	6.50

Desserts maison

Coupe Nesselrode <i>(purée de marrons*, raisins et glace vanille)</i>	CHF	8.50
Profiteroles à la vanille, sauce chocolat	CHF	9.00
Tartelette feuilletée aux pommes, crème glacée à la vanille	CHF	8.50
Salade de fruits frais (10 min.)	CHF	8.50
Dessert du jour	CHF	5.50

L'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

carte des vins



Vins ouverts servis en carafe de 1, 2, 3 ou 5 dl

Prix au dl

Blanc

Blanc de Pully CHF 3.60

Rosé

Presse-Roux, Rosé de Gamay vaudois AOC CHF 3.70

Rouge

Salvagnin AOC, « Résidence » CHF 3.70

Vins en demi-bouteille ou désirée

Blanc

St-Amour, Villette AOC 2016 50 cl CHF 24.50

Rosé

Les Chaumes, Œil-de-Perdrix 2016
Rosé de pinot noir vaudois AOC 50 cl CHF 24.50

Rouge

Vieille Porte, Villette AOC Lavaux 2016
Pinot-Gamaret-Garanoir 50 cl CHF 27.50

Vins de la Commune en bouteille

Chasselas Clos de Pévret Grand Cru, Pully 2016 AOC 70 cl CHF 28.00

Chardonnay Clos De Pévret Grand Cru, Pully 2016 AOC 75 cl CHF 38.50
1 dl CHF 5.50

Rochettaz Nobles cépages, Pully 2016 AOC 70 cl CHF 38.50
1 dl CHF 5.50

Vins du mois

Blancs

Morges Vieilles vignes, La Côte 2016 AOC

Uvavins, Cave de la Côte La bt 75 cl CHF 32.00

Cépage : chasselas Le verre 1 dl CHF 4.80

Doral, La Côte 2016 AOC

Gamme Expression, Label Or Terravin La bt 75 cl CHF 32.00

Cépage : Doral Le verre 1 dl CHF 4.80

Rouges

Cuvée spéciale Du Baril, La Côte 2016 AOC

Collection « Esprit Terroir » La bt 75 cl CHF 33.00

Cépages : gamaret, gamay, garanoir Le verre 1 dl CHF 5.00